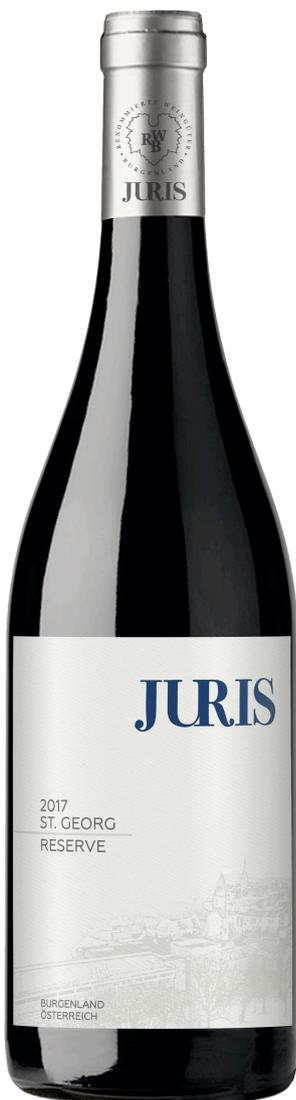


Das Weingut JURIS liegt am Nordostufer des Neusiedlersees in Gols, einem der bedeutendsten Weinbauorte des Burgenlandes.

Der Name „JURIS“ leitet sich von „Georg“ ab. Ein traditioneller Vorname in unserer Familie. Durch die Lage im warmen pannonischem Klimagebiet sind die Weine von JURIS geprägt von höchster Reife und Ausdruckskraft. Auf den leicht durchlässigen Böden aus Kies, Braunerde und Sand gedeihen Weißweine (Chardonnay, Sauvignon blanc und Muskat Ottonel), Rotweine (Pinot noir, St. Laurent, Blaufränkisch und Zweigelt) und Süßweine wie Strohwein. Mit „**GOLSER**“ bezeichnen wir Weine mit klassisch österreichischer Stilistik und regional typischen Ausbau. Weine mit der Bezeichnung „**RESERVE**“ werden von älteren Weingärten geerntet und längere Zeit im Eichenfaß (Barrique) gelagert. **RIEDEN:** Abfüllmengen mit dieser Bezeichnung betiteln wir nur jene Weine, die in besonders hervorragender Weise eine Verbindung von Sorte und ihrem Standraum eben dem Weingarten zeigen. Seit Jahrzehnten bestätigen Auszeichnungen und Prämierungen - ohne Zahl - die Kontinuität des Qualitätsniveaus unserer Weine. Wir arbeiten stets nach dem Motto: „**Große Weinkultur entsteht aus der bewussten Verbindung von Tradition und Moderne**“



Name:	St. Georg Reserve
Anbaugebiet:	Neusiedlersee
Jahrgang:	2017
Kellermeister:	Axel Stiegelmar
Rebsorten:	60 % Pinot noir 40 % St. Laurent
Farbe:	rot
Beschreibung:	Falstaff: (93 Punkte)

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zarte Röstaromen, etwas dunkles Waldbeerkonfit, ein Hauch von Schokolade, Kardamon, attraktives Bukett. Saftig, komplex, eingebundene, samtige Tannine, elegant, etwas Holzwürze, schwarze Kirschen im Abgang, sicheres Potenzial.

Vinaria (17,5 Punkte)

Rauchig und dicht, satte Fülle, ausgereift, vollreif, dunkle Beeren, Zwetschken, schwarzkirschen, schwarze Oliven, reichhaltig, Dörrnoten, kraftvoll, saftig, kernig und knackig, jede Menge Frucht, auch etwas Holler, Brombeeren, sehr gute Struktur und viel Power mit lebhafter Säure, toller Biss, lang.

Vinaria – Jungweinatlas: TIPP

Dominanz des Pinot spürt man, einschmeicheld, dezent mineralisch und kalkig. Weichseln und Kirschen; rotbeerig, keine Kompromiss-Cuvée, sondern fordernder Wein mit Struktur, reifem Tannin und gutem Reifepotenzial, überzeugende Länge.

á la carte: (94 Punkte)

Jugendliche Farbe, ausgeprägtes Bukett, Schwarzkirsche, Feige, Kakao, Brombeere, feine Holzwürze, kräftiger Wein, straffe Struktur, engmaschiges, feines Finish, lang anhaltend, Rancio und Preiselbeere im Nachhall.

á la carte: (94 Punkte)

Jugendliche Farbe, kräftiger Farbkern, intensive Aromatik, Heidelbeere, Zwetschke, Bitterschokolade, leicht rauchig, Nougat, körperreiche, lebendiger Trinkfluss, feinkörniger Abgang, Cranberry im Rückaroma

Serviervorschlag:	Rind, Wildgeflügel (Fasan, Rebhuhn), Lamm gebraten, Wildschwein
Serviertemperatur in C:	16 Grad
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 13,5 Restzucker in g/l: 1,0 Säure in g/l: 5,3
vorher öffnen:	2 Stunden vorher
trinkbar / Lagerung:	2021 / 15-20 Jahre
Weinbearbeitung:	Lagerung: 1 Jahr Barrique, ½ Jahr großes Fass und 1 Jahr Flaschenreife
Flaschengröße:	0,75 l, 1,5 l, 3 l, 5 l
Auszeichnungen:	93 Punkte Falstaff, 94 und 94+ Punkte á la carte 17,5 Punkte Vinaria